

[Onisep.fr. L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations. Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative | Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)

[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)
[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > Bac pro Cuisine

Fiche formation

Bac pro Cuisine

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Niveau d'admission requis
3e
- Durée de la formation
3 ans
- Niveau terminal d'études
bac ou équivalent
- Temps de formation en entreprise
22 semaines

[Le bac professionnel](#) 

Débouchés professionnels

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Ce bac pro, le bac pro commercialisation et services en restauration remplacent le bac pro restauration

Exemple(s) de métier(s):

- [cuisinier\(ière\)](#)
- [directeur\(trice\) de restaurant](#)
- [gérant\(e\) de restauration collective](#)

Accès à la formation

Ce bac pro se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Admission

Exemples de formations requises:

- [CAP Cuisine](#)

Poursuivre mes études...

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

Poursuite d'études conditionnelle

Exemples de formations poursuivies :

- [MC Cuisinier en desserts de restaurant](#)
- [BP Cuisinier](#)
- [MC Accueil réception](#)
- [MC Organisateur de réceptions](#)
- [BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière](#)
- [BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service](#)

En savoir plus

Publications

Publications Onisep

[Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)

collection Parcours, Onisep
parution 2011